



## Entrées :

Vol au vent d'escargots à la crème d'ail et huile de persil 11 €  
*Snails with garlic cream in puff pastry and parsley oil*

OU

Rillettes de canard maison , gaufrettes aux herbes et condiments 10 €  
*Homemade duck rillettes, herbs mini waffles and condiments*

OU

Salade de chèvre chaud de la ferme de Bernouil, artichaut et tomates 11 €  
*Warm goat cheese salad from the Bernouil farm, artichoke and tomatoes*

## Plats :

Rumsteak de Black Angus sauce à l'Epoisse, 28 €  
 pommes de terre sautées à l'ail et au persil et sucrose  
*Black Angus rump steak with Epoisse sauce,  
 sauteed potatoes with garlic and parsley and sucrose salad*

OU

Risotto de Saint Jacques et carottes, huile d'herbes 28 €  
*Risotto of Saint Jacques and carrots, herbs oil*

OU

Cromesquis de Jambon façon Chablisienne, 20 €  
 pommes de terre sautées à l'ail et au persil et sucrose  
*Cromesquis of Chablis-style ham,  
 sauteed potatoes with garlic and parsley and sucrose salad*

## Fromage ou desserts :

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche-Comte, salade de saison 10 €  
*Assortment of 3 cheeses from Bourgogne-Franche-Comte, Seasonal salad*

OU

Riz au lait à la vanille et chips de riz 9 €  
*Homemade vanilla rice pudding and rice chips*

OU

Fontainebleau bourguignon poire rôtie et cassis 10 €  
*White cheese and whipped cream with roasted pear and blackcurrant*

\*Suggestions végétariennes sur simple demande



Restaurant ouvert du mercredi au dimanche pour le déjeuner et du mercredi au samedi pour le dîner.

Restaurant open for lunch from wednesday to sunday and for dinner from wednesday to saturday.

## Nos formules

A la carte au choix dans notre menu

*A la carte menu*

Entrée / plat / fromage ou dessert

*Starter / main course / cheese or dessert*

36 €

Entrée / plat / fromage / dessert

*Starter / main course / cheese / dessert*

40 €

Menu enfant (-10ans)

*Kid's menu*

10 €

## Extrait de la carte des boissons

| <u>Chiablis du Domaine Defaix</u> | <u>12cl</u> | <u>37,5cl</u> | <u>75cl</u> |
|-----------------------------------|-------------|---------------|-------------|
| Vieilles Vignes                   | 7 €         | 20 €          | 29 €        |
| 1er Cru Les Lys                   | 10 €        |               | 44 €        |
| 1er Cru Vaillon                   | 10 €        |               | 44 €        |
| 1er Cru Côte de Léchet            | 10 €        |               | 44 €        |
| Bourgogne Rouge                   | 7 €         |               | 32 €        |
| Bière bouteille 33cl              | 5 €         |               |             |
| Evian ou San Pellegrino 1L        | 6 €         |               |             |
| Jus d'orange, abricot, pomme 25cl | 4 €         |               |             |
| Coca-cola, Orangina 33cl          | 4 €         |               |             |
| Café                              | 2 €         |               |             |

Prix TTC, TVA 20% et 10% service compris. Boissons non comprises. Vins et Alcools à consommer avec modération.

Plats cuisinés maison à partir de produits bruts et susceptibles de contenir des allergènes.

Listes des origines des viandes et des allergènes disponibles sur simple demande.